

Giresun F1nd1k incir Uyutması

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Giresun f1nd1k incir uyutması sütü kuru incir ve f1nd1k katlandırarak Karadeniz'de soğuk servis edilen hafif, kaşığı yumuşak bir sütlü tatlıdır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 10 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı F1nd1k
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. İncirleri sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
2. İnciri sütle pürüzsüz olana kadar çekin ve bal ekleyin.
3. Kâselere paylaşırken üzerine f1nd1k serperek soğutun.

PÜF NOKTASI

İnciri çok sıcak değil ılık süte eklemek tatlın daha düzgün tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine iri kuru f1nd1k serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş